Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 31

Rubrik: Haus- und Feldgarten

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

chen auf die Brücke. „Damit Sie", erklärte er und reichte ihr ein Glas, „Ihre geliebten Dinger doch ordentlich sehen können —." Er ging unruhig hin und her; schliesslich blieb er vor ihr stehen. „Schwierigkeiten mit den Leuten, wie ich dachte. Ruruka, mein Bootsmann, ist ein prachtvoller Kerl. Trotzdem hat sogar er vor der Gruppe Angst. Er wollte mir lange Geschichten erzählen, von verschwundenen Schiffen, plötzlich aufgetauchten Riffen — ach, was weiss ich! Jedenfalls bin ich nun in der beneidenswerten Lage eines Mannes, dem seine Leute nur widerwillig gehorchen und folgen. Alles wegen Ihnen!"

Schweigend nahm das Mädchen den Vorwurf hin. Sie war so völlig darauf konzentriert, die Ufer der Eilande abzusuchen, dass es schien, als habe sie van der Stappen nicht gehört. Er wandte sich ab, und die „Pinaja" begann, sich gleichsam wie mit vorgestreckten Armen in einen dunklen Gang, in die sich wirr verzweigenden Kanäle der Schildpad-Gruppe hinzutasten. Mit eintöniger, die Nerven zersägender Stimme sang vom Bug her der Bootsmann Ruruka die geloteten Tiefen aus. Pieter Lens stand auf der Brücke; er hatte den Mann am Rad beiseitegeschoben und liess selbst die Speichen, die im Gebrauch dreier Zahrzehnte seidenglatt geworden waren, durch die Hände laufen. Gespannteste, angestrengteste Aufmerksamkeit band vor sein Gesicht die Maske eines abwesenden, törichten Lächelns; obgleich die Geschwindigkeit der „Pinaja" bis auf drei Knoten gedrosselt war, konnte man doch nicht wissen, was kam. Korallenriffe hatten die üble Gewohnheit, sich scharf und unvermittelt zu erheben, dass man trotz aller Vorsicht auflaufen konnte.

Plötzlich warf van der Stappen, dessen Augen fortwährend vergleichend zwischen Natur und Seekarte hin- und hergegangen waren, mit einem derben Fluch das Blatt beiseite. „Ich verstehe das nicht, Pieter! Nichts stimmt! Freilich, die Karte ist zehn Jahre alt — aber trotzdem —."

„Was stimmt nicht?" fragte Lens beunruhigt und verdoppelte seine Aufmerksamkeit.

Die Küstenlinie stimmt so ziemlich — wenn man dicht dran ist, sieht man's. Aber alle Landmarken sind falsch. Da drüben, auf der kahlen Kuppe, sollten drei auffällig hohe Palmen stehen. Siehst du sie? Ich nicht. Hier dagegen, wo ein gezackter Fels sein müsste, steht Jungwald. So geht das andauernd. Man müsste die ganze Karte neu zeichnen. Es ist fast", er lachte gezwungen, „als habe tatsächlich Rurukas Dämon in böser Absicht die Gegend verändert —."

Betje stand bei ihm. Sie flammte vor Erregung. „Ist das so, Kapitän? Ist das wirklich so?" forschte sie heftig.

„Warum interessiert Sie das so sehr?"

Sie schüttelte den Kopf und trat zurück. „Das kann ich nicht sagen — nicht jetzt —", murmelte sie mit blassen Lippen. Um nicht weiter gefragt zu werden, stieg sie auf Deck hinunter und begann eine nicht enden wollende Serie von Aufnahmen. Unter Lidern, die zu einem schmalen Spalt gekniffen waren, spähte sie gierig voraus. Je tiefer sie in das Gewimmel zahlloser Inselchen drangen, um so mehr änderte sich deren Charakter. Die draussen waren sehr klein gewesen, sehr flach, trugen ausser einer spärlichen Bedeckung von hartem, scharfem Alang-Alang-Gras kaum Vegetation. Hier drin sahen die Ufer anders aus; himmelan strebende Mangroven standen auf ihren Stelzwurzeln im Wasser, wie Fischer mit Gummistiefeln im Strom. Schlammspringer spazierten bedächtig auf diesen mächtigen hölzernen Strebepfeilern und Platten umher, silbern, blau, grün brach sich auf ihren feinen Schuppen das Licht. Betje hatte bisher nie geahnt, dass es so zahllose Nuancen der

HAUS- *und* FELDGARTEN

Vom Ernten.

« Arbeit ist des Bürgers Zierde,
Segen ist der Mühe Preis. » (Schiller)

Das Ziel all unserer Bemühung in unsern Pflanzungen ist eine reiche, gesegnete Ernte. Wohl liegt sie, wie Gotthelf sagt, *« in Gottes Hand »*; « aber », sagt er an einem andern Orte, « der Mensch muss auch das seinige tun: arbeiten ». Gewiss, der Erdsegen muss *erworben, erarbeitet* sein, und zwar mit Verstand; denn — wieder ein Gotthelfwort — « wo man den Verstand nicht braucht, trägt die Arbeit wenig ab ». In diesem Sinne gab ich euch, verehrte Leserinnen und Leser, im Laufe des Sommers, meine Wegleitungen. Nach diesen habe ich auch in meinen Kursgärten gearbeitet und das Resultat waren Höchsterträge. Es würde mich freuen, wenn das auch bei euch der Fall wäre.

Wann sollen wir ernten?

Nicht zu früh und nicht zu spät. Ein zu frühes *Ernten* hat vor allem Quantitätsverluste zur Folge, aber auch die Qualität ist nicht vollwertig. Das letztere ist aber ganz besonders der Fall, wenn man zu spät erntet; dann sind die Gemüse, wie man sagt, « überständig ».

Richtiges Ernten setzt eine genaue *Sortenkenntnis* voraus. Ich will das an einigen Beispielen zeigen:

1. *Rübli.* Wir unterscheiden: Karotten (Saucenrübli und Feldrübli).

a) *Karotten.*

1. *Frühsorten:* Stumpfe holländische, halblange Nantaise. *Aussaaten* vom März bis Mitte Juli in 5 Reihen, auf Handbreite erdünnert. Die erste Aussaat ist Mitte Juli erntereif, d. h. qualitativ und quantitativ am wertvollsten. Je länger wir sie aber noch stehen lassen, desto mehr nehmen sie an Gewicht zu; qualitativ werden sie aber immer minderwertiger.

2. *Spätsorten:* Meaux, Chantenay, Berlicumer. Diese säen wir vom April bis Mitte Juni in 4 Reihen aus und erdünnern später die Saat auf *doppelte* Handbreite. Denn als Spätsorten werden sie viel grösser als die Frühsorten, benötigen somit auch mehr Platz und längere Entwicklungszeit als diese. Ernte der Aprilaussaat: Mitte August.

Durchschnittliche Gewichte erntereifer, richtig kultivierter Karotten: *Frühkarotten:* Stumpfe holländische 100 bis 200 g; halblange Nantaise: 200 bis 300 g. *Spätkarotten:* bis 500 g.

b) *Feldrübli. Sorten:* Rote, lange, stumpfe Tlakkeer, rote, lange, spitze St. Valéry, gelbe, stumpfe Pfälzer. *Aussaaten:* April bis Ende Mai in 4 Reihen und später auf doppelte Handbreite erdünnert. Von der Aprilaussaat kann es bis 1 kg schwere Exemplare geben; die Maiaussaat gibt eine qualitativ etwas bessere Ernte.

2. *Zwiebeln* (aus Steckzwiebeln gezogen).
Die Zwiebeln sind verdickte Stengel, entstanden durch Aufspeicherung von im Blatte hergestellten Reservestoffen, welche im nächsten Frühjahr den austreibenden Blütenspross zu ernähren haben. Um Mitte August herum finden die Zwiebeln, sie hätten genug Reservestoff hergestellt; sie stellen deshalb die « Fabrikation » ein, legen sich nieder und sterben ab. Dann werden sie an einem sonnigen Tage vom Boden gelöst und an Ort und Stelle liegen gelassen, damit sie gut abtrocknen. Daraufhin werden sie sorgfältig, d. h. unter Schonung der schützenden Pergamenthaut, geputzt, gebüschelt oder gezüpft und trocken und frostfrei aufbewahrt, aber nur gesunde Ware; Zwiebeln mit weichen Stellen (Fäulnisherden) werden gleich in der Küche verwendet. Sehr gut halten sich die Zwiebeln auch in Harassen.

Die Maiaussaat der *Buschbohnen* ist Mitte August abgeerntet. Das Gestäude wird dem Boden eben abgeschnitten; die stickstoffbakterienreichen Wurzeln bleiben somit im Boden und düngen nachher die Nachfrucht.

Wegleitung:

Vom August an keine *Rhabarber* mehr ernten, damit die Stauden noch genügend Zeit haben, den entleerten Wurzelstock wieder nachzufüllen.

Bei den *Tomaten* immer wieder die Blattwinkeltriebe entfernen.

Erdünnern. 30 cm: Endivien, Salat, Lattich, Knollenfenchel, chinesischer Kohl, Herbstrüben. *20 cm:* Winterrettich. *10 cm:* Karotten. Alles Julisaaten. *G. R.*